

\*\*\*\*\* Cover Page \*\*\*\*\*

**Delivery Information****Time of Request:** Tuesday, July 19, 2011 15:43:29**Client ID/Project Name:** 16695.57343**Number of Lines:** 41**Job Number:** 1827:296754852**Research Information****Source:** ES**Search Terms:** (pub-id(es2184654!))

1 of 2 DOCUMENTS

**ES2184654B1 2004-04-01 PROCEDURE FOR THE ELABORATION OF CURED MEAT OF I INFORM OF VEGACERVERA. (en)****English Abstract:**

Procedure for the elaboration of cured meat of I inform of Vegacervera ". A procedure for the known product elaboration as "cured meat of I inform of Vegacervera", that includes the leg, the shoulder and the costrabazos front and back of the goat cattle is described. The procedure includes/understands several successive phases, between which a phase of salty is included; a phase of washing, slipped and marinated; a phase of hung and smoking, and a last phase of dry-treatment. The different phases carry out in controlled conditions of temperature and relative humidity, whereas as material of marinade is used a mixture composed by water, pimentón sweet, olive oil and garlic.

**Applicants/Assignees:** ASOCIACION DE PRODUCTORES DE CECINA DE CHIVO DE VEGACERVERA , Kingdom of Spain

**Inventors:** GARCIA ARIAS MARIA TRINIDAD , Kingdom of Spain;  
SANZ GOMEZ JOSE JAVIER , Kingdom of Spain;  
GARCIA FERNANDEZ MARIA CAMINO , Kingdom of Spain

**Application Number:** ES200202300**Application/Filing Date:** 2002-10-08**Classifications:** IPC[7]: A23L 1/318 A

IPC[7]: A23L 1/48 B

IPC[8]: Core: A23L1/318 2006-01-01 C I 2005-11-10 R M EP

IPC[8]: Advanced: A23L1/318 2006-01-01 A I 2005-11-10 R M EP

IPC[8]: Core: A23L1/48 2006-01-01 C I 2005-11-10 R M EP

IPC[8]: Advanced: A23L1/48 2006-01-01 A I 2005-11-10 R M EP

**Patent References Cited-Forward:**

Publication Number
--------------------



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



⑪ Número de publicación: **2 184 654**

⑫ Número de solicitud: 200202300

⑬ Int. Cl. 7: A23L 1/318

A23L 1/48

⑭

## SOLICITUD DE PATENTE

A1

②② Fecha de presentación: **08.10.2002**

④③ Fecha de publicación de la solicitud: **01.04.2003**

④③ Fecha de publicación del folleto de la solicitud:  
**01.04.2003**

⑦① Solicitante/s:

**ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE  
CECINA DE CHIVO DE VEGACERVERA**  
Marcelino Suárez, 26  
24836 Vegacervera, León, ES

⑦② Inventor/es: **García Arias, María Trinidad;  
Sanz Gómez, José Javier y  
García Fernández, María Camino**

⑦④ Agente: **No consta**

⑤④ Título: **Procedimiento para la elaboración de cecina de chivo de Vegacervera.**

⑤⑦ Resumen:

Procedimiento para la elaboración de cecina de chivo de Vegacervera.

Se describe un procedimiento para la elaboración de productos conocidos como "cecina de chivo de Vegacervera", que comprenden la pierna, la paletilla y los costabrazos delantero y trasero del ganado caprino. El procedimiento comprende varias fases sucesivas, entre las que se incluye una fase de salado; una fase de lavado, escurrido y adobado; una fase de colgado y ahumado, y una última fase de secado-curación. Las distintas fases se llevan a cabo en condiciones controladas de temperatura y humedad relativa, mientras que como material de adobo se utiliza una mezcla compuesta por agua, pimentón dulce, aceite de oliva y ajo.

ES 2 184 654 A1

## DESCRIPCION

Procedimiento para la elaboración de cecina de chivo de Vegacervera.

5 **Objeto de la invención**

La presente invención se refiere a un procedimiento para la elaboración de cecina de chivo de Vegacervera, que aporta esenciales características de novedad y notables ventajas con respecto a otros productos, de naturaleza similar, conocidos en el estado actual de la técnica.

10 Más en particular, la invención propone el desarrollo de un procedimiento mediante el que resulta posible obtener derivados cárnicos a partir de cuatro despieces de carne de cabra, a saber la pierna, la paletilla, el costabazo delantero y el costabazo trasero, conocidos comúnmente como "cecina de chivo de Vegacervera", de una determinada raza, en particular la raza Serrana, y sus cruces, en cuyo procedimiento  
15 intervienen una sucesión de fases que permiten la obtención de un producto final con unas características organolépticas muy específicas, y de alta calidad.

El campo de la invención se encuentra comprendido dentro de la industria encuadrada en el sector de la Ciencia y la Tecnología de los alimentos, y de una manera más concreta, en el sector relacionado con  
20 los derivados cárnicos del grupo de las salazones, ahumados y adobados.

**Antecedentes y sumario de la invención**

En, la actualidad, las condiciones generales y de claridad que deben reunir los productos cárnicos  
25 para su elaboración y venta en España, se encuentran debidamente reguladas mediante una Reglamentación Técnico-Sanitaria de Industrias, Almacenes al por Mayor y Envasadores de Productos y Derivados Cárnicos Elaborados, y de los Establecimientos de Comercio al por Menor de la Carne y productos Elaborados (RD 379/1984 de 25 de Enero, BOE núm. 49, 27 de Febrero de 1984). En dichas normas, los procesos de elaboración que se describen, no han tenido en cuenta los efectos que, sobre las características  
30 organolépticas, específicas de cada derivado cárnico, tienen los distintos procesos de elaboración.

La presente invención está referida, de forma concreta, al procedimiento de elaboración de cuatro productos específicos, a saber, pierna, paletilla, costabazo delantero y costabazo trasero de cabra, con unas características organolépticas muy peculiares y un buqué característico, que les permitirá ocupar un  
35 lugar destacado entre los denominados productos singulares, o "delicatessen". Estos cuatro productos se denominan "Cecina de chivo de Vegacervera", y se presentan gastronómicamente al consumidor de formas diferentes: 1) la pierna, se presenta curada al corte, como entrante, y 2) la paletilla y los costabazos, se sirven cocidos en su jugo (entrecallados), y acompañados de longaniza de chivo.

40 Los productos finales que se obtienen, presentan unas características organolépticas únicas (primer aspecto), y también un contenido específico de humedad y de nutrientes (segundo aspecto).

En cuanto al primer aspecto, el producto final obtenido debe presentar las características organolépticas (color, sabor y aroma, textura) que le son propias. Dichas características vendrán definidas por  
45 una apariencia exterior de color pardo-rojizo oscuro. La coloración y el aspecto al corte, oscila desde un color cereza hasta granate, presentando un ligero veteado de grasa que es de color blanco amarillento y de aspecto brillante y untuoso, lo que le proporciona una jugosidad característica.

Con relación al sabor y al aroma que presenta la pierna de cecina de chivo, se debe aclarar el hecho de  
50 que el sabor es, por una parte característico y propio de la especie (chivo), y por otra parte, característicos de los procesos de salazón, adobo y ahumado que forman parte del procedimiento de elaboración. La paletilla y los costabazos delantero y trasero, se degustan como producto cocido (cecina entrecallada), y presentan olor a magro cocido, y sabor igualmente característico de la técnica de elaboración.

55 Por último, hay que decir que la textura es homogénea, poco fibrosa, y sin pastosidad ni reblandecimiento en el caso de las piezas curadas consumidas en fresco (pierna), y hebrosa y jugosa, no homogénea, dependiendo de la porción que se deguste, cuando el alimento se consume cocido (paletilla y costabazos).

En cuanto al segundo aspecto, el contenido medio (valor medio  $\pm$  desviación estándar) de agua,  
60 macromoléculas, cenizas, y el valor calórico de la "cecina de chivo de Vegacervera", es como se ha recogido en la tabla que sigue:

TABLA 1

Producto	Agua (%)	Proteínas (%)	Lípidos (%)	Cenizas (%)	Valor Calórico (Kcal)
Pierna	46,86 ± 2,06	31,57 ± 0,51	15,79 ± 0,14	5,08 ± 0,02	271
Paletilla	47,84 ± 0,60	37,99 ± 0,23	2,75 ± 0,42	10,20 ± 0,19	181
Costrabazo delantero	43,72 ± 2,87	27,51 ± 0,58	20,86 ± 1,24	6,61 ± 0,08	307
Costrabazo trasero	39,27 ± 1,00	35,12 ± 3,47	11,27 ± 1,36	12,58 ± 0,13	248

El contenido de agua de las piezas analizadas (pierna, paletilla, costrabazo delantero y costrabazo trasero), es muy bajo, presentando en todos los casos un alto contenido protéico y lipídico que es significativamente mayor en la pierna y el costrabazo delantero, que en las otras piezas. La calidad de la grasa refiere una relación de insaturados a saturados (AGI/AGS), que es mayor en la pierna (1, 14) que en el resto de las piezas. El contenido en cenizas es alto, con un elevado contenido de elementos tales como Na y K, característicos de un alimento salado, pero también de otros elementos tales como Cu, Fe, y en particular de Zn, perfilándose en este momento como el alimento de origen animal más rico en este último elemento de traza esencial.

A continuación se exponen algunas notas aclaratorias, relacionadas con la zona, tipo y adaptación del ganado que se utiliza en la elaboración del producto preconizado por la presente invención.

Con relación a la zona geográfica en la que se lleva a cabo la producción y/o elaboración de los productos conocidos como "Cecina de chivo de Vegacervera", se sitúa en la montaña oriental, occidental y central de la provincia de León, comprendiendo 13 municipios de la comarca de la Montaña de Luna, 23 municipios de la Montaña de Riaño, y tres municipios de la comarca: de Tierras de León (Riosco de Tapia, Santa María de Ordás y Garrafe de Torío), influenciados desde el punto de vista geográfico y agroclimático, por la Cordillera Cantábrica.

El tipo de ganado caprino apto para la producción de Cecina de chivo de Vegacervera, procede preferentemente de la raza Serrana, incluyendo como tal las diferentes denominaciones que ha recibido con el paso del tiempo: cabra común, agrupación o raza de las Mesetas, serrana, cabras del país, y castellana, entre otras, admitiéndose también las razas del Guadarrama (guadarrameña), pirenaica y alpina, así como los cruces de éstas con la raza serrana.

El régimen de explotación es extensivo, con predominio del pastoreo. Los animales pasan un periodo del orden de ocho meses (desde Abril hasta Noviembre), aprovechando los pastos que comienzan a crecer tras la parada invernal, y se alimentan a base de los recursos forrajeros que genera el entorno natural de la zona, pudiendo éstos ser consumidos "a diente", o suministrados en pesebre. Asimismo, durante el resto del año, aproximadamente entre los meses de Diciembre y Marzo, se permite el empleo de piensos compuestos autorizados y cereales en grano, como complemento a la alimentación forrajera del ganado.

Los partos se reparten en el año, agrupándose sobre todo en tres parideras: una en Marzo-Abril, otra en Julio-Agosto, y la tercera en los meses de noviembre y Enero.

La alimentación de los cabritos, desde su nacimiento, se realiza con leche materna durante el primer mes de vida; leche materna y forraje a diente, en el campo, durante el segundo mes, mientras que a partir del tercer mes, la alimentación se realiza a base de forrajes, piensos compuestos y cereales.

La castración de los machos, constituye un requisito imprescindible. Esta debe ser practicada, como mínimo, un año antes de su sacrificio en el matadero, y se efectúa tomando en consideración todas y cada una de las circunstancias que pueden tener una influencia positiva sobre la operación, el tratamiento incruento y el bienestar de los animales.

Los animales son sacrificados en establecimientos previstos al efecto, con estricto cumplimiento de la reglamentación técnico-sanitaria que se exige a las instalaciones homologadas para la comercialización

de productos en todo el territorio comunitario (Unión Europea). El oro de las canales, se realiza en cámaras, a una temperatura comprendida entre 0°C y 4°C, durante un período que nunca debe ser inferior a 24 horas, almacenándose posteriormente en condiciones de refrigeración, y estando expresamente contraindicada su congelación, por afectar a la capacidad de retención de agua, y por ende, a la calidad sensorial (textura) de los productos cárnicos que se elaboran con esta materia prima.

#### Descripción de una forma de realización preferida de la invención

En lo que sigue, se va a realizar una exposición detallada de lo que constituye el procedimiento de elaboración de cecina de chivo de Vegacervera, propuesto por la presente invención. Tal proceso requiere la concurrencia de una serie de fases de preparación, acondicionamiento y elaboración, según se indica a continuación:

- a) *Recepción de las canales de ganado caprino en la industria cárnica:* la "cecina de chivo de Vegacervera" proviene de canales de ganado caprino, sin distinción de sexo, castrados tanto las hembras como los machos, con una edad mínima al sacrificio de 3 años y más de 25 kg de peso en canal.
- b) *Oblención y Perfilado de los despieces de la canal que sirven para la elaboración de "cecina de chivo de Vegacervera":* i) Pierna.- despiece de la canal de ganado caprino correspondiente a la extremidad posterior, además de la cadera, con un peso mínimo de 2,5 kg; ii) Paletilla.- despiece de la canal de ganado caprino correspondiente a la extremidad anterior, incluyendo parte de la espalda (solamente a partir de la escápula y sin incluir el cuello), con un peso mínimo de 2 kg; iii) Costabazo delantero.- despiece de la canal de ganado caprino, que presenta como base anatómica ósea las vértebras cervicales (I-VII), 10 primeras vértebras torácicas (I-X), costillas (las 10 primeras), y sus cartílagos costales y esternón, incluyendo cuello y pecho, con un peso mínimo de 3 kg; y iv) Costabazo trasero (despiece de la canal de ganado caprino), que presenta como base anatómica ósea las vértebras torácicas desde la XI a la XIII/XIV, sus cartílagos costales, vértebras lumbares, sacras y coxígeas, incluyendo lomo y solomillo, con un peso mínimo de 3 kg.
- c) *Salado:* La operación de salado tiene como finalidad la incorporación de la sal a la masa muscular, favoreciendo la deshidratación de los despieces y su perfecta conservación, además de contribuir al desarrollo del color y del aroma típicos de los productos curados. Las piezas se cubren con una mezcla de sal marina de grano grueso, apilándose durante un período de tiempo comprendido entre 1 día como mínimo y 2 días como máximo, por kilogramo de peso fresco. El proceso de salado tendrá lugar a una temperatura comprendida entre 2°C y 5°C, y con un grado de humedad relativa comprendida entre el 80% y el 90%.
- d) *Lavado:* Las piezas se lavan con agua potable, templada o tibia, con objeto de eliminar la sal adherida a la superficie, dejándolas escurrir durante un período de aproximadamente 1 día con anterioridad a ser adobadas.
- e) *Adobado:* Las piezas se sumergen en un adobo durante algunos minutos, presentando el adobo la siguiente composición: agua (25 litros), pimentón dulce (8 kg), aceite de oliva (2 litros), y ajo (2 kg), manteniéndose posteriormente en posición horizontal durante alrededor de 1 día, para favorecer la penetración del mismo.
- f) *Colgado:* El colgado se mantiene durante alrededor de 20 a 30 días, según sea la climatología, en el lugar referenciado como "cocinona", hasta que las piezas dejan de escurrir. Dicha "cocinona" consiste en una sala de ambiente natural, más o menos abierta o cerrada en función de la temperatura y humedad del ambiente, así como del estado de las piezas para conseguir su maduración. El colgado es un proceso de asentamiento, cuya finalidad es la de eliminar el agua de constitución, hacer penetrar la sal y el adobo, favoreciendo el desarrollo de la microbiota autóctona de la maduración, y favoreciendo los procesos que han de producir un aroma y un sabor peculiares. Al eliminarse lenta y paulatinamente el agua y el adobo superficial, las piezas adquieren mayor consistencia. Las condiciones de humedad relativa y temperatura en esta fase, son de 70-85% y 16°C-18°C, respectivamente.
- g) *Ahumado:* Las piezas se ahuman con la utilización de leña de roble o de encina. La duración de esta fase es de alrededor de 2 a 3 días.
- h) *Secado-curación:* La fase de secado-curación se realiza en secaderos apropiados, con un control específico tanto de la temperatura como del grado de humedad relativa. La temperatura del proceso en esta fase, está comprendida preferentemente entre 6°C y 8°C, mientras que la humedad relativa corresponde con un 70% a 80%, permaneciendo las piezas en esta fase hasta completar su maduración, la cual, en el caso de la pierna se establece en un mínimo de 3 meses y un máximo de 7

meses, y para la paletilla y costrazos, se establece en un mínimo de 15 días y un máximo de 3 meses.

El peso mínimo que presentan las diferentes piezas al final del proceso de maduración, es de alrededor de 1 kg.

i) *Etiquetado, distribución y comercialización del producto:* Una vez completado el proceso de maduración definido mediante las distintas fases enumeradas en lo que antecede, el producto puede ser sometido a una operación de etiquetado, con lo que se considera que queda finalmente listo para su distribución, comercialización y venta.

No se considera necesario hacer más extenso el contenido de esta descripción para que un experto en la materia pueda comprender su alcance y las ventajas derivadas de la invención, así como desarrollar y llevar a la práctica el objeto de la misma.

No obstante, debe entenderse que la invención ha sido descrita según una realización preferida de la misma, por lo que puede ser susceptible de modificaciones sin que ello suponga alteración alguna del fundamento de dicha invención, pudiendo afectar tales modificaciones, en especial, tanto al tipo y características de los componentes que intervienen en el proceso, así como al desarrollo de las distintas fases del mismo.

## REIVINDICACIONES

1. Procedimiento para la elaboración de cecina de chivo de Vegacervera, aplicable a la elaboración de cuatro productos cárnicos específicos procedentes del ganado caprino, de la raza serrana y de sus cruces, en particular la pierna, la paletilla, el costrabazo delantero, y el costrabazo trasero, que se caracteriza porque comprende, por etapas, las operaciones de:

- a) etapa de salado de las cuatro piezas mencionadas, con la utilización de una mezcla de sal marina de grano gordo, siendo almacenadas durante un período de tiempo que oscila entre 1 día como mínimo, y 2 días como máximo;
- b) etapa de adobo, previo lavado de las piezas y escurrido, durante un período de alrededor de 1 día, con mantenimiento de las piezas en posición horizontal;
- c) etapa de colgado de las piezas adobadas, durante un período que oscila entre 20 y 30 días, y posterior ahumado de las piezas con la utilización de leña de roble o de encina, durante un período de alrededor de 2 a 3 días, y
- d) etapa de secado-curación, durante períodos de tiempo que varían entre 3 meses como mínimo y 7 meses como máximo para el caso de la pierna, y entre 15 días como mínimo y 3 meses como máximo para el caso de las piezas de paletilla y de costrabazos delantero y trasero.

2. Procedimiento de acuerdo la reivindicación 1, que se caracteriza porque el almacenaje de las piezas saladas obtenidas en la etapa a) anterior, se realiza en unas condiciones de temperatura comprendida entre 2 y 5°C, y entre 80 y 90% de humedad relativa.

3. Procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1 ó 2, que se caracteriza porque la operación de adobo de las piezas indicada en la etapa b) del procedimiento, se lleva a cabo con la aplicación de una mezcla que presenta la siguiente composición:

Agua	25 l
Pimentón dulce	8 kg
Aceite de oliva	2 kg
Ajo	2 kg

4. Procedimiento de acuerdo con una o más de las reivindicaciones 1 a 3, que se caracteriza porque la etapa de colgado mencionada en el apartado c) anterior, se lleva a cabo en unas condiciones de temperatura comprendida entre 16 y 18°C, y a un 70 a 85% de humedad relativa.

5. Procedimiento de acuerdo con una o más de las reivindicaciones 1 a 4, que se caracteriza porque la etapa d) de secado-curación, se desarrolla en unas condiciones de temperatura comprendida entre 6 y 8°C, y a un 70 a 80% de humedad relativa.



OFICINA ESPAÑOLA  
DE PATENTES Y MARCAS  
ESPAÑA

⑪ ES 2 184 654

⑫ N.º solicitud: 200202300

⑬ Fecha de presentación de la solicitud: 08.10.2002

⑭ Fecha de prioridad:

## INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑮ Int. Cl.<sup>7</sup>: A23L 1/318, 1/48

### DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	US 4957756 A (JOHN W. OLANDER et al.) 18.10.1990	
A	ES 2055664 A1 (GEMI ALIMENT S.A.) 16.08.1994	
A	ES 2115529 A1 (MARTÍNEZ BARRAGÁN S.A.) 16.06.1998	

  

<b>Categoría de los documentos citados</b> X: de particular relevancia Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría A: refleja el estado de la técnica O: referido a divulgación no escrita P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud		
<b>El presente informe ha sido realizado</b> <input checked="" type="checkbox"/> para todas las reivindicaciones <input type="checkbox"/> para las reivindicaciones nº:		
<b>Fecha de realización del informe</b> 19.02.2003	<b>Examinador</b> M. Ybarra Fernández	<b>Página</b> 1/1